manuale d'istruzioni
instruction manual
manuel d'instructions
handbuch anweisungen
manual de instrucciones
change
your
life
BRANDANI® gift group
italian style

MANUALE D'ISTRUZIONI

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchiature elettriche è necessario adottare sempre precauzioni di base come:

1. Non toccare le superfici calde.
2. L'uso dell'apparecchio da parte dei bambini o in loro presenza deve essere sottoposto a stretta sorveglianza.
3. Per evitare il rischio di shock elettrico non immergere il cordone, la spina né qualsiasi altra parte del forno in acqua o altro liquido.
4. Non lasciate penzolare il cordone dal bordo del tavolo o del bancone ed evitate che venga a contatto con le superfici calde.
5. Non utilizzate l'apparecchio se il cordone di alimentazione o la spina sono danneggiati o dopo eventuali malfunzionamenti dell'apparecchio o nel caso in cui l'apparecchio sia stato in qualsiasi modo danneggiato. Portate l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato per un controllo, un intervento o un'eventuale riparazione.
6. Non posizionate l'apparecchio sopra o nelle vicinanze di un fornello caldo, sia a gas che elettrico, in un forno elettrico o in un forno a microonde caldi.
7. Quando utilizzate il Forno lasciate almeno 10 cm di spazio libero tutto intorno all'apparecchio per garantire una corretta circolazione dell'aria.
8. Staccate la spina della presa di corrente quando non in uso e prima della pulizia.

9. Prestate la massima attenzione quando togliete il vassoio o rimuovete il grasso o altri liquidi molto caldi.
10. Non lavate con spugnette abrasive in metallo che potrebbero intaccare la piastra e venire a contatto con parti elettriche creando così il rischio di shock elettrico.
11. Non inserite nel forno quantità eccessive di cibo ed utensili di metallo che potrebbero essere fonte di incendio o di shock elettrico.
12. Se durante l'uso il Forno viene coperto o se viene a contatto con materiale infiammabile, comprese tende, drappeggi, pareti e simili, si potrebbe verificare un incendio. Non appoggiate niente sul Forno quando è in funzione.
13. Non appoggiate nessuno dei seguenti materiali sul Forno: cartone, plastica, carta o altro materiale infiammabile. Non conservate nessun oggetto all'interno del Forno quando non è in funzione se non gli accessori raccomandati dal produttore.

DESCRIZIONE

Il fornetto scaldavivande Brandani è un forno con grill a controllo meccanico. Il vantaggio principale: cuocere diversi tipi di alimenti con il controllo del termostato all'interno del forno non oltre 260°C, Impostazione del Timer e della Temperatura per scegliere diverse temperature a seconda dell'alimento per cuocere separatamente quello che desiderate. La regolazione di queste due funzioni può essere effettuata in qualsiasi momento. Ed è comodo leggere sul pannello di controllo i tempi di cottura impostati, la temperatura o il tempo di cottura rimasto.

SPECIFICHE

Tensione di alimentazione:	220 - 240V~
Potenza impegnata:	600W
Frequenza:	50Hz
Potenza impegnata dalla resistenza superiore:	340W
Potenza impegnata dalla resistenza inferiore:	260W
Capacità:	4 Lt
Peso:	2,05 Kg

ISTRUZIONI SULLE FUNZIONI

1. FUNZIONE / TEMP: La manopola FUNZIONE / TEMP (TEMP / FUNCTION) serve a selezionare la temperatura della funzione COTTURA AL FORNO e per la conversione delle funzioni di cottura al forno (BAKE), cottura allo spiedo (BROIL) e grill (TOAST). È possibile impostare determinate funzioni per la cottura del cibo e la temperatura che può essere impostata è compresa tra 60°C e 240°C con la cottura al forno. Usate le funzioni BAKE, BROIL, TOAST per cuocere gli alimenti come segue: Cottura al forno per cuocere i dolci, la pizza, i pasticci, gli hot dog, il pollame, il manzo, il maiale, il pesce, i frutti di mare, le braciole di maiale, il pane, i muffin, i waffle, le patare, le patate, le patate americane, ecc.
2. TIMER: Il TIMER imposta il tempo di cottura in base alle caratteristiche degli alimenti da cuocere. Il tempo massimo è di 15 minuti: trascorso tale tempo viene emesso un segnale sonoro e il forno si spegne automaticamente. (Timer in posizione di OFF), Per selezionare l'opzione Stay On (Sempre acceso), ruotare il selettore verso sinistra (45 gradi in senso antiorario). (Il forno resterà sempre acceso). Il Forno resterà acceso finché non viene spento manualmente.
3. INDICATORE APPARECCHIO ACCESO: La luce dell'indicatore di apparecchio acceso si accenderà quando il timer viene attivato.
4. GRIGLIA: Quando si utilizzano le funzioni BAKE, BROIL, TOAST, la griglia deve essere sistemata all'interno del forno.
5. PADELLA PER LA COTTURA IN FORNO: Mettete la griglia e la padella per la cottura in forno insieme. Da utilizzare per arrostire alimenti grassi, dolci, pizza ed alimenti di piccole dimensioni (mais, piselli).

PREPARAZIONE PRIMA DELL'USO.

1. Leggere attentamente il manuale di istruzioni che vi permetterà di capire a fondo come utilizzare al meglio il forno.
2. Posizionate il forno su una superficie piana (ad esempio su un tavolo o un bancone) e lasciate almeno 10 cm di spazio tra la parte superiore del forno ed il muro, eventuali oggetti in legno o qualsiasi altra cosa che ci sia sulla tavola.
3. Tutti gli accessori come ad esempio la griglia, il vassoio di cottura ed il vassoio di raccolta delle briciole dovranno essere lavati con acqua calda e sapone o in lavastoviglie. Sciacquare ed asciugare accuratamente tutti gli accessori.
4. Collegate l'apparecchio ad una presa di corrente alternata a 220 - 240V AC prima dell'uso.

5. Rimuovete tutti gli imballi e posizionate la manopola TEMP/FUNCTION sulla posizione Max ed impostate il TIMER su 10 minuti per disinfettare il forno. E' possibile che si senta un odore strano e che fuoriesca un pò di fumo. Si tratta comunque di un fenomeno normale.

ISTRUZIONI PER IL NORMALE FUNZIONAMENTO

ATTENZIONE: *le superfici dell'apparecchio raggiungono temperature molto elevate durante e dopo l'uso. Se gli alimenti contengono un eccesso di acqua, alcune gocce si condenseranno sullo sportello di sicurezza e anche questo è un fenomeno più che normale.*

COTTURA AL FORNO

Per la cottura al forno entrano in funzione sia gli elementi riscaldanti superiori che quelli inferiori.

1. Mettete la griglia per la cottura al forno dentro il forno.
2. Chiudete lo sportello in vetro.
3. Con la manopola TEMP/FUNCTION impostate la temperatura di cottura in forno adatta agli alimenti che intendete cuocere (Pannello di controllo da 60°C a 240°C Max). A seconda degli alimenti da cuocere scegliete la temperatura compresa tra 60 - 240°Cper cuocere in forno quando viene utilizzato per cuocere torte, pizza, pasticcio, pesce, frutti di mare, maiale, manzo o bistecche. Per cuocere il pane, i waffle o le patate la temperatura ideale è su Max.
4. Ruotate la manopola del Timer per preriscaldare il Forno per 5 minuti. Il timer spegnerà automaticamente il forno indicando che il periodo di preriscaldamento è terminato quando suonerà il campanello. Posizionate la manopola della temperatura su 60°C per decongelare. Quando il forno è in funzione non introducete nel forno alimenti contenuti in confezioni di carta o di plastica.
5. Mettete gli alimenti da cuocere nel vassoio e chiudete lo sportello di vetro (in questo forno è possibile cuocere una sola pagnotta, impostate il timer sul tempo di cottura desiderato di 2 minuti, 4 minuti, 6 minuti nel caso in cui sia richiesto un colore di cottura.
6. Impostate il Timer sul tempo di cottura desiderato. Quando il ciclo è terminato sentirete il suono di avviso del campanello. A questo punto il timer viene spento ed il forno smetterà di riscaldare.
7. Impostate il Timer su STAY ON per un tempo di cottura superiore a 15 minuti. Per far sì che il forno resti sempre acceso. Riportate il TEMP/FUNCTION alla sua posizione originale. E portate il timer sulla posizione OFF.

MANUTENZIONE

- Staccate la spina del forno dalla presa di corrente e fate raffreddare completamente tutte le parti prima di procedere alla pulizia o prima di spostare il forno.
- Non usate utensili appuntiti per pulire la padella perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Pulite lo sportello di vetro con una spugnetta insaponata quindi asciugatelo con un panno morbido.
- Per l'utilizzo mettete il forno su una superficie in piano e asciutta, resistente al calore.

INSTRUCTION MANUAL

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the followings:

1. Do not touch hot surfaces.
2. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the oven in water or other liquids.
4. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
5. Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service center for examination, repair, or adjustment.
6. Do not place on or near a hot gas or electric burner, neither a heated Oven nor a microwave oven.
7. When operating the Oven keep at least four inches of space on all sides of the Oven to guarantee adequate air circulation.
8. Unplug from outlet when not in use or before cleaning.
9. Use extreme carefully when removing tray or disposing of hot grease or other hot liquids.
10. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
11. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or a risk of electric shock.
12. A fire may occur if the Oven is covered or touching flammable material,including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on the Oven during operation.
13. Do not place any of the following materials upon the Oven: cardboard, plastic, paper, or other flammable materials. Do not store any materials, other than manufacturers recommendedaccessories, in this Oven when not in use.

SUMMARIZE

The Brandani food warmer is a mechanical control toaster oven. The main advantage: Bake different food up to thermostat control inside the oven not over than 260°C,Setting Timer and Temp choose various food temperature to bake what you are desired separately. This two function dial can be adjustment at any time. And It is easy to check what you are setting on the bake, time, temperature or spare time from control panel.

SPECIFICATION

Voltage:	220 - 240V~
Power:	600W
Frequency:	50Hz
Top heater power:	340W
Bottom heater power:	260W
Capacity:	4.0L
Weight:	2.05Kg

FUNCTION INSTRUCTION

1. TEMP/ FUNCTION: TEMP / FUNCTION knob is turned to select temperature under the function of BAKE and conversion bake, broil, toast cooking functions. You may set certain function for your food and the temperature scope may set from 60°C to 240°C with bake. Use BAKE, BROIL, TOAST functions to bake food as follows: Bake to toast cake, pizza, pie, hot dog, poultry, beef, pork, fish, seafood, pork chop, beef chop, poultry, bread, muffin, waffle, potato, Sweet potato etc.
2. TIMER: TIMER set a certain time according to the requirement of food. Maximum time is 15 min. with bell ring end signal when time is up and turn off the power automatically. (Timer at OFF status), To select the Stay On feature, turn the selector to the left (counterclockwise 45 degree). (The Oven will be stay on power at all times). The Oven will stay on until it is manually shut .
3. POWER INDICATOR: Power indicator will be light when the timer is turn on.
4. BAKE RACK: When working at BAKE, BROIL, TOAST function, bake rack should be put inside the toast oven.
5. BAKE PAN: Place bake rack and bake pan together. For use in broiling the fat food, cake, pizza, and small foods (Corn,bean).

PREPARATION BEFORE USING.

1. Read the instruction manual carefully which will help you fully understand the oven and for better use.
2. Place the oven on a level flat(such as desk or table), and keep at least 4 inches between the top of the oven and wall, wooden stuff or anything on the table.
3. All accessories like toast rack, toast tray and crumb tray should be washed in hot sudsy water or cleaning in the dishwasher. Rinse and dry all accessories thoroughly.
4. Plug into a socket of 220 - 240V AC before using.
5. Remove all the package away and turn the TEMP/ FUNCTION knob to Max position, and Turn the TIMER to 10 mins for heat disinfect. A minimal odor and smoke may occur, This is normal phenomenon

NORMAL OPERATING INSTRUCTION

CAUTION: *Appliance surfaces are hot during and after use. If the food have the excessive of water, some drops will condense on the safe door, this belongs to the normal phenomenon.*

BAKE

Both the top and bottom heating elements operate to baking food

1. Place the Bake Rack inside the toast oven.
2. Close the glass door.
3. Turn the TEMP/FUNCTION to the bake temperature setting for the food you are using,(Control panel 60°C to 240°C Max). According the different food to choose the desired Temperature from 60 - 240°C for baking when used to toast cake, pizza, pie, fish, seafood, pork, beef or steak; It is better to baking bread, waffle, potato when set the temperature to Max status.
4. Turn the Time to preheat the Oven for 5 minutes. Timer automatically turn off power to indicate preheat end when the bell ring alarmed. It is necessary to preheat the oven before defrost, Turn the temperature function to 60°C position when defrost, Please don't store any paper or plastic packed material on the oven during operation.
5. Place the items to be baked into the oven tray and close the glass door(only one bread allowed to bake for this oven, Set the timer for the desired baking time to 2 mins, 4 mins, 6 mins status operated toast bread if there is any bake color requirement).
6. Set the Timer for the desired baking time. When the cycle is finished You can hear the bell ring will be alarm. This time the timer wil be Automatically turn off . and the oven stop heating.
7. Set the Timer to STAY ON position when the baking time over than 15 minutes. To ensure the oven stay on always. Set the TEMP/FUNCTION to original position. And Turn the timer to OFF position.

MAINTAIN

- Unplug the oven and allow all parts to cool completely before cleaning or moving.
- Don't use any sharp utensils to clean the bake pan, as this may cause damage to the surface painting.
- Clean the glass door with a soapy damp rag or sponge and then dry it by towel.
- Place the oven on a dry and level heat resistant surface before using.

The instructions for the item are available in English, Spanish, German and French on our website http://www.brandani.it otherwise you can request them directly by sending an email to servizio-clienti@brandani.it.

Les instructions de l'article sont disponibles en anglais, en espagnol, en allemand et en français sur notre site Internet http://www.brandani.it. Il est également possible de les demander par courriel à servizioclienti@brandani.it.

Las instrucciones del artículo en inglés, español, alemán y francés pueden ser consultadas en nuestro sitio web http://www.brandani.it o solicitadas por correo electrónico dirigido a servizioclienti@brandani.it.

Die Gebrauchsanweisungen des Artikels in Englisch, Spanisch, Deutsch und Französisch sind unserem Website http://www.brandani.it zu entnehmen oder können per Mail über folgende Adresse angefragt werden servizioclienti@brandani.it.

Importato e distribuito da Brandani®gift group
Imported and distribuited by Brandani®gift group
Importeè et distribuè by Brandani®gift group
Eingefuehrt und verteilt von Brandani®gift group
Importado e distibuido da Brandani®gift group
Made in P.R.C.